LA MALBESA



FITXA TÈCNICA

Anyada
2025

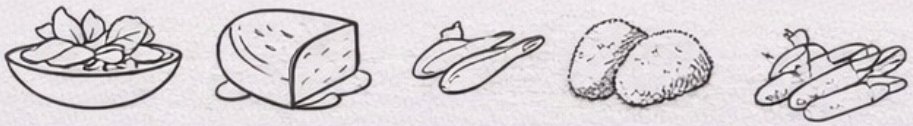
Varietats
85% Marina Rion
15% Xarel·lo

Producció
1.900 ampolles

Temperatura de servei
Entre 7 i 10 °C

Dades tècniques
Alcohol: 12 % vol.
pH: 2,90
Sulfurs totals: 36 mg/L

MARIDATGE
Ideal per a una cuina propera i de temporada: amanides fresques, formatges tendres o mató, anxoves, croquetes de bacallà, verdures a la brasa o plats senzills de peix. Un vi pensat per compartir i per gaudir sense complicacions.



ANYADA 2025
La verema 2025 ha estat un punt d'inflexió.
Després de tres anys marcats per una sequera dura i continuada, les pluges de primavera van permetre al cep recuperar-se i reprendre el seu cicle amb equilibri. Els contrastos de temperatura al llarg de la temporada van afavorir una maduració precisa, donant com a resultat uns pH baixos i una acidesa natural molt beneficiosa per a l'evolució del vi.
L'estiu, calorós però amb poca humitat, va garantir una sanitat excel·lent del raïm. El resultat és una fruita neta, expressiva i amb una qualitat que feia temps que no es donava, i que es reflecteix directament en el caràcter viu i tens d'aquest vi.

ELABORACIÓ
Vi de mínima intervenció.
El control del fred i les fermentacions lentes permeten preservar la frescor i l'expressió varietal. El treball amb lies del macabeu aporta volum, textura i una untuositat subtil, sense perdre verticalitat ni precisió. Tot el procés està pensat per respectar el raïm i deixar que el vi s'expressi amb naturalitat.
És un vi amb una alta capacitat de guarda.

SENSACIONS
Vi blanc vibrant, amb una nas intensa i expressiva. Destaquen les notes florals i un punt anisat, acompanyades de records de llorer i herbes mediterrànies, amb un fons delicat de fruita blanca.
En boca és fresc, vertical i amb tensió. Mostra un bon equilibri entre la personalitat de les vinyes velles i l'energia de les vinyes joves. L'acidesa el fa àgil i viu, mentre que el final és untuós i llarg, amb ganes de repetir.